

## BAB III

### PENUTUP

#### 3.1 Simpulan

Untuk mencapai tujuan perusahaan dan memenuhi kebutuhan tamu setiap harinya, hotel harus memperhatikan kesejahteraan sumber daya manusia yang dimiliki. Salah satunya adalah dengan cara memperhatikan pemenuhan gizi terkait asupan makanan yang dikonsumsi selama berada dalam lingkungan pekerjaan. Keberadaan *catering* sangat diperlukan untuk menjadi sumber energi karyawan selama bekerja.

*Talent and Organizational Development* memiliki peran penting dan tanggung jawab dalam pengembangan, dan dapat mensejahterakan karyawannya dengan baik. Peran *Talent and Organizational Development*, khususnya *Personnel Department* salah satunya bertugas untuk mengelola seluruh sumber daya yang ada, memberikan membantu untuk meningkatkan produktivitas. Meningkatkan produktivitas salah satunya adalah menjamin kelayakan, kepuasan karyawan perihal makanan yang diberikan selama di tempat kerja.

Penulis menggunakan metode survei dengan membuat sebuah kuesioner untuk mengukur tingkat kepuasan karyawan terhadap penyedia makanan atau yang disebut sebagai Vendor *Catering* di Bumi Surabaya City Resort. Dalam kuesioner tersebut memiliki beberapa proses, diantaranya adalah pengumpulan dan identifikasi data responden, analisis data dari pertanyaan yang diberikan, hingga dilakukan proses penelitian data.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa terdapat dua pernyataan hasil akhir, yaitu Puas atau Tidak Puas. Dari data yang terkumpul, karyawan dinyatakan Puas terhadap Pemilihan Vendor *Catering* di Bumi Surabaya City Resort sebesar 90%. Sedangkan karyawan yang merasa Tidak Puas hanya sebesar 10%.

### 3.2 Saran

Bumi Surabaya City Resort sudah mempunyai sistem pemilihan vendor *catering* yang baik, dimana karyawan, khususnya seperti *Department Head*, Serikat Pekerja Mandiri Bumi Surabaya City Resort, dan *Talent and Organizational Development* juga turut serta dilibatkan. Penulis memberikan saran untuk pemilihan vendor *catering* kedepannya, pihak *Talent and Organizational Development* dapat memberikan evaluasi yang diakumulasikan setiap bulan nya kepada pihak vendor *catering* untuk menjaga konsistensi rasa, pelayanan yang diberikan, variasi makanan yang diberikan, hingga pemenuhan gizi yang baik.